Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift

Band: 3 (1899)

Heft: [27]: Beilage

Rubrik: Gastronomisches

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Ein Künstler-Heim.

Die Münchner Zeitschrift: „Kunst und Handwerk", gab kürzlich ein Heft heraus, das dem „gemäßigten Sezessionisten" Franz Stuck gewidmet ist. Es enthält in Wort und Bild eine eingehende Schilderung seines Wohnhauses und der Interieurs, die alle bis auf das Unwesentlichste nach Stucks Zeichnungen angefertigt wurden. Die großen Wandmalereien sind natürlich Schöpfungen seiner eigenen Hand.

Aus diesen Blättern erhält man einen Begriff, was es heißt, ein Heim künstlerisch zu gestalten. Jeder Winkel, jedes Eckchen bezeugt das Empfinden des großen Künstlers, der in den idealen Räumen eine wahrhaft verschwenderische Fülle seiner genialen Ideen niedergelegt hat.

Aber nicht jedem ist es gegeben, die eigenen Wünsche ausführen lassen zu können. Nicht jeder versteht es, den Stift zu führen, um dem Bildhauer, dem Architekten, dem Kunstschreiner die Vorlage zu zeichnen. Demjenigen nun, der ein für feinen Geschmack empfängliches Auge hat, dem aber die Fähigkeit abgeht, den eigenen Gedanken zu gestalten, der findet in den Ateliers unserer Dekorateure eine reiche Auswahl. Betritt man z. B. die ausgedehnten Möbelfabriken von Wolff & Aschbacher in Zürich, so ist man wahrhaft überrascht von dem Raffinement und der Eleganz der Erzeugnisse, die aus diesem Etablissement hervorgehen. Es ist ein Reichtum an Stoffen, Farben und Formen, die in eine wohlthuende, die höchste Befriedigung bedeutende Stimmung versetzen. Ueber dieser luxuriösen Pracht waltet eben das künstlerische Gesetz der Einheit und Harmonie, das sich zwar nicht deutlich offenbart, aber von allen unbewußt empfunden wird. Und da die Umgebung ja stets auf uns wirkt, so ist es nur natürlich, daß der Aufenthalt in solchen Räumen, ein in solcher Weise ausgestattetes Heim, ein Genuß ist im vollen Sinne des Wortes, erhöht noch durch die Bequemlichkeit, die Behaglichkeit, welche allen Erzeugnissen von Wolff & Aschbacher eigen ist.

Die Firma hat vor kurzem das an ihre Fabrik anstoßende Terrain erworben, auf welchem die Millot'sche Mühlenbau-Fabrik stand. Durch diese Vergrößerung werden 150 Mann mehr beschäftigt, was vom national-ökonomischen Standpunkt aus als ein Beweis der Ausdehnungsfähigkeit schweizerischer Industrie nur warm zu begrüßen ist. Ein Haus, das mit solchem Erfolge arbeitet, ist imstande, den weitestgehenden Ansprüchen zu genügen.

Gastronomisches.

Sardellensauce zu Rindfleisch.

Zeit der Bereitung 35 Minuten.

Man braucht 100 Gramm Sardellen, die man vorher in Milch wässerte, gut wusch, von den Gräten löste und nun mit 15 Gramm Butter stößt, mit einer geriebenen Zwiebel vermischt und durchstreicht. Man rührt das Gemisch mit 30 Gramm Butter, 20 Gramm Mehl und 3 Eigelb im Wasserbade bis vors Kochen, thut allmählich 1/2 Liter Wasser, in dem 8 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt aufgelöst worden sind, sowie 2 Löffel Zitronensaft, eine Prise Pfeffer und, wenn nötig, auch noch etwas Salz hinzu und erhitzt nun die Sauce rasch.

Kraftsauce.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Eine Zwiebel wird nebst 60 Gramm rohem Schinken, einer Petersilienwurzel und einer Möhre in Würfel geschnitten und mit 60 Gramm Mehl in 100 Gramm Butter gebräunt, worauf man die Einbrenne mit 3/4 Liter siedendem Wasser verkocht, Pfeffer, Salz, ein Lorbeerblatt und 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extract daran fügt und langsam eine halbe Stunde kocht. Man rührt die Sauce durch ein Sieb und gibt ihr nun durch gehackte Pilze, Kräuter oder Kapern einen besonders aromatischen Geschmack.